

Krem z dyni hokkaido z bazylią i groszkiem ptysiowym



Składniki

800 g - obranej i
oczyszczonej dyni
hokkaido
300 ml - bulion warzywny
1 szt. - pęczek świeżej
bazylii
1 łyżeczka - sól, pieprz
100 g - groszek ptysiowy

Opis wykonania

Bardzo prosta, szybka i smaczna zupa krem. To łatwy sposób na pożywny obiad, kiedy nie mamy zbyt wiele czasu na gotowanie.

Dynię oczyszczamy, ściągamy skórę obieraczką (możemy ją zostawić, ale dynię należy porządnie wyszorować), kroimy w półksiężycy i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 20 minut w temperaturze 180°C.

Rosół/bulion podgrzewamy, dodajemy listki bazylii i upieczoną dynię, blendujemy na gładki krem. Doprawiamy solą i pieprzem, zagotowujemy.

Krem podajemy z groszkiem ptysiovym.